



Merguez, scharfe Lambratwurst

- **Küche:** Arabisch, Orientalisch, Türkisch
- **Gang:** Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel

- **Portionen:** 12 - 15 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '12 - 15 Stück', 'yield' : '' });
```

Merguez ist eine Grillwurst, ursprünglich aus Nordafrika und nur aus Lammfleisch bestehend, mittlerweile zumeist aus Lamm - und Rindfleisch. Sie ist eigentlich in ganz Europa verbreitet, besonders in Frankreich ist sie sehr populär. Ist mit den typischen Gewürzen abgeschmeckt, wie z. B. Kreuzkümmel, Paprika, Knoblauch, Harissa und Pfeffer.

Sie braucht auf dem Grill etwas länger und schmeckt am besten, wenn sie dunkelrot und stark zusammengeschrumpft ist. Dabei verliert sie vor allem Fett, stilecht gibt es dazu Harissa, mit aromatisch - würzig - scharfem Geschmack.

Zutaten

- 1,4 kg Lammschulter, ausgelöst, in groben Würfeln
- 100 g ungeräucherter, „grüner Speck“, in groben Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen klein gewürfelt mit etwas Salz gerieben
- 1,5 EL Paprika Pulver
- 1 EL schwarzer - Pfeffer
- 1 EL süßes Paprika Pulver
- 1,0 EL Pul Biber
(Zerstoßene milde oder scharfe Chilis)
- 1,5 TL Cumin / Kreuzkümmel
- 1,5 EL Salz, eventuell etwas Zimt und Zucker nach eigenem Geschmack
- 2 m Saitlinge, gut gewässert (Kaliber 22/24 vom Metzger)

Zubereitungsart

Schritt1

Den Pfeffer, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Zimt, Salz und Zucker mischen.

Schritt2

Das Fleisch zunächst mit den Zwiebeln, Knoblauch, Essig und den anderen Gewürzen mischen und marinieren.

Durch 3 mm Lochscheibe des Fleischwolfs drehen, Knoblauch, eventuell etwas Zimtpulver hinzufügen und mit den Händen gut durchkneten, bis eine gewisse Bindung eingetreten ist.

Schritt3

In einen großen Spritzbeutel füllen, nicht zu prall in den gewässerten Darm pressen, eventuell entstehende Luftblasen einzeln mit einem Zahnstocher anstechen.

12 cm lange Würstchen abdrücken und einzeln, gegenläufig abdrehen, etwa 125 g schwer.

Rezeptart: Fingerfood, Grillrezepte, Grillrezepte für Fleisch, Lammfleisch, Partyrezepte, Rindfleisch

Zutaten: Knoblauch, lamm, Paprika, Pfeffer, Salz, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/merguez-lammbratwurst/>